





4 composants - se 45/2025



03/11 **ENTREES** 

Betteraves vinaigrette

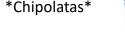






PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

\*Chipolatas\*



Pommes noisette

**LAITAGES** 

Chanteneige



**DESSERTS** 

Menu Vegetarien

04/11

**Potage** 

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

> Steak végétal Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

**LAITAGES** 

**DESSERTS** 

Fruit

MERCREDI

05/11

**FNTRFFS** 

Macédoine mayonnaise



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS** 

Escalope viennoise

Purée

**LAITAGES** 

Gouda



**DESSERTS** 

JEUDI

06/11

**ENTREES** 

Duo de crudités

**PRODUIT** DE SAISON

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS** 

\*Pates carbonara\*

**LAITAGES** 

Muffin pépites de chocolat

**DESSERTS** 

**VENDRED** 

**ENTREES** 

\*Pâté de campagne\*



PêĆhe

PLATS &

**ACCOMPAGNEMENTS** 

Poisson pané

Brocolis béchamel



**LAITAGES** 

**PRODUIT** 

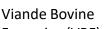
Yaourt sucré



**DESSERTS** 

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. \* : plat avec viande porcine

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place



Française (VBF)



Pêche responsable



Porc francais



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.